

Pescara. Prima edizione del premio culinario “ Ai sapori della tradizione togliamo solo il glutine”

Siamo lieti di partecipare alla trentesima edizione della regina delle mostre enogastronomiche: **l'edizione 2015 di Mediterranea** che si terrà a Pescara nella cornice del porto turistico Marina di Pescara nei giorni 31 luglio e 1 e 2 agosto dalle 19.30 alle 00.30

Nel tripudio dei sapori dalle eccellenze del territorio, si potrà intraprendere uno dei viaggi più buoni che ci sia.

Oltre all'esposizione dei nostri prodotti, che potrete trovare nell'area dell'**Isola del Biologico**, ci sarà un **cooking show** con i cuochi emergenti dell'Istituto Alberghiero IPSSAR DE CECCO.

Nel panorama delle notti stellate, **sabato 1 agosto sarà appunto la serata dedicata agli Chef Emergenti**. Due squadre composte dai neo diplomati dall'istituto alberghiero De Cecco di Pescara, con la regia del Prof. Narciso Cicchitti, si cimenteranno nella realizzazione di svariati piatti tra cui **un primo senza glutine con l'utilizzo dei prodotti Farabella**.

Sabato 1 agosto, ore 21.00 pronti, padella e via!!!!

Quattro giovanissimi chef divisi in due squadre si sfideranno in una gara alla ricerca del gusto utilizzando ed interpretando i migliori prodotti del territorio.

Una giuria composta dai cuochi dell'associazione provinciale dei “Cuochi di Pescara”, giornalisti ed esperti del settore, valuteranno le giovani promesse per aggiudicare i seguenti premi:

“Astri nascenti 2015” premio conferito alla squadra

“ Ai sapori della tradizione togliamo solo il glutine” premio conferito alla squadra

“Il piatto racconta il territorio” premio conferito al singolo allievo

“Siamo lieti per l'ideazione di questo premio perché mangiare senza glutine può, **deve essere e sarà sempre di più sinonimo di gusto e qualità anche fuori casa**.

Non era così 15 anni fa quando nasceva la BioAlimenta di Fara San Martino, paesino conosciuto nel mondo per la qualità della pasta che qui si produce. Non era così non per colpa dello Chef di allora, ma per la poca fantasia dei produttori senza glutine, a quell'epoca meri marchi commerciali di **scarsa qualità e modesto assortimento che facevano sentire un diverso il sofferente celiaco e certamente non sollecitavano la fantasia dello Chef**.

Fu in questo contesto, ma anche nel rispetto del nostro luogo di produzione, che La BioAlimenta si impose **la sua mission: produrre alimenti senza glutine con materie prime naturali e in quanto**

pastai per natura, in primis la pasta, quest'ultima anche nelle sue forme più tradizionali, nel rispetto della qualità per il piacere della buona tavola anche per l'intollerante.

Da qualche anno, constatare l'attenzione che anche **la ristorazione sta riservando alla celiachia, è per noi motivo di orgoglio** e ce ne sentiamo promotori per aver noi creato prodotti che non solo hanno imposto maggior rigore ai nostri concorrenti, ma **consentono allo Chef di confermare la sua arte.**

Pietro Falco Rotunno

Per tutte le informazioni sull'evento potete visitare il sito <http://mostramediterranea.it/2015/>